TORTE
Cakes

Quella®
The original

MEC3®
The Genuine Company

TORTE
Cakes
Quella® family

Quella® non ha bisogno di presentazioni.
È la regina incontrastata delle creme per la gelateria.
Famosa per la sua versatilità, oggi declinata
in tantissimi gusti diversi, permette di creare innumerevoli
applicazioni e ricette che vanno ben oltre il gelato.

Questo ricettario raccoglie le nuovissime Torte Quella®, facili e veloci da realizzare, non solo con i prodotti della Quella® Family, ma anche con altri prodotti della gamma MEC3, per rendere la vetrina seducente e distintiva.

La cremosità di Quella® Family si unisce alle note aromatiche delle Paste MEC3, esalta la freschezza dei variegati Fiordi... e incontra la croccantezza degli Instacrumble o delle Granelle per creare abbinamenti unici, mai provati prima.

Quella® needs no introduction.
It is the undeniable queen of the creams for gelato.
Famous for its versatility, today available in many different flavours, it allows you to create countless applications and recipes that go much further than just gelato.

This recipe book gathers the latest Quella® cakes, which are easy and quick to prepare, not only with Quella® Family, but also with other products from the MEC3 range, to make an attractive showcase.

The creaminess of the Quella® Family combined with the aromatic notes of the MEC3 pastes, enhances the freshness of the variegates Fiordi... and encounters the crunchiness of the Instacrumble or the Granelle creating unique combinations, never tried before.

Indice
Index

Torte Quella® Cremino 4
Quella® Cremino Cakes

Bombardino
Latte Menta
Cuore di Panna
Banana Split
Nocciolosa al Caffè
Lemon & Pistachio

Torte Fiordi... Quella® 10
Fiordi... Quella® Cakes

White & Ruby
Pera & Caramello
Coccolemon
Siesta
Primavera
Cuor di Lamponi

Torte Quella®+4° 16
Quella® +4° Cakes

Bouquet di Agrumi
Nuts & Berries
Dark Mango
Tiramisù alla Fragola

Torte Quella® Vegan 20
Quella® Vegan Cakes

Green Tropical
Cioccoamarena

TORTE CREMINO

QUELLA® CREMINO CAKES

Vetrina negativa / *Negative showcase*

La cremosità è la grande protagonista di queste torte. Quella® White incontra le Paste MEC3 creando strati di Cremoso e semifreddo con abbinamenti aromatici inediti.

The creaminess is the protagonist of these cakes. Quella® White encounters the MEC3 Pastes creating layers of Cremoso and semifreddo with original aromatic combinations.

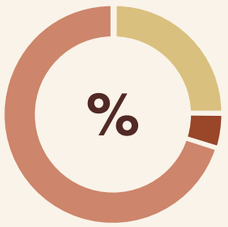
PROCEDIMENTO *PROCEDURE*

TORTE CREMINO *CREMINO CAKES*

- Preparare la base di Roullè e inserirla nello stampo
- Preparare il Cremoso con la Quella® + la Copertura Tipo "M"
- Versare uno strato di Cremoso sul Roullè
- Abbattere per stabilizzare il Cremoso
- Preparare il semifreddo: versare la Quella® White in una bowl. In planetaria semimontare la panna con la pasta aromatizzante e successivamente aggiungere alla Quella® White in 3 steps, amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo
- Versare il composto così ottenuto sopra al primo strato (Roullè + Cremoso)
- Abbattere bene
- Concludere con un secondo strato di cremoso
- Abbattere nuovamente

- *Prepare the Roullè base and place in the mould*
- *Prepare the Cremoso with the Quella® + the Coating Type "M"*
- *Pour a layer of the Cremoso on the Roullè*
- *Blast freeze to stabilize the Cremoso*
- *Prepare the semifreddo: pour Quella® White into a bowl. Partially whip the cream with the flavouring paste in the kitchen machine and then add to the Quella® White in 3 steps, amalgamate to obtain a homogeneous mixture*
- *Pour the mixture obtained on top of the first layer (Roullè + Cremoso)*
- *Blast freeze again*
- *Finish with a second layer of cremoso*
- *Blast freeze once again*

BILANCIAMENTO DEL SEMIFREDDO *BALANCING OF THE SEMIFREDDO*



25% **QUELLA® WHITE**

5% **PASTA AROMATIZZANTE** *FLAVOURING PASTE*

70% **PANNA** *CREAM*

TORTA *CAKE*
BOMBARDINO

INGREDIENTI *INGREDIENTS*

14792 **Quella® Coffee & Crystals**
15921A **Copertura con Cioccolato al Latte Tipo "M"** *Milk Chocolate Coating Type "M"*

14431 **Quella® White**
14004 **Pasta Vov** *Vov Paste*
Panna *Cream*

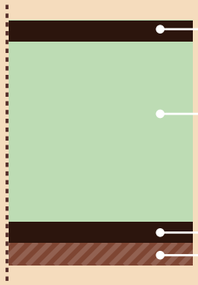
14792 **Quella® Coffee & Crystals**
15921A **Copertura con Cioccolato al Latte Tipo "M"** *Milk Chocolate Coating Type "M"*
36652 **Roullè Cacao**

DOSAGGIO SEMIFREDDO *DOSAGE SEMIFREDDO*	
Quella® White	250 g
Pasta Vov *Vov Paste*	50 g
Panna *Cream*	700 g
Tot	1000 g

DOSAGGIO CREMOSO *DOSAGE CREMOSO*	
Quella® Coffee & Crystals	925 g
Copertura con Cioccolato al Latte Tipo "M" *Milk Chocolate Coating Type "M"*	75 g
Tot	1000 g

TORTA *CAKE*
LATTE MENTA

CROKKY
Aggiungere Crokky alla Quella® e alla Copertura Tipo "M" per preparare lo strato superiore del Cremoso.
Add the Crokky to the Quella® and the Coating Type "M" to prepare the top layer of the Cremoso.



INGREDIENTI *INGREDIENTS*

14856 **Quella® Dark**
16045 **Crokky**
15934A **Copertura al Gusto di Cioccolato Fondente Tipo "M"** *Plain Chocolate Flavour Coating Type "M"*

14431 **Quella® White**
14035A **Pasta Menta** *Mint Paste*
Panna *Cream*

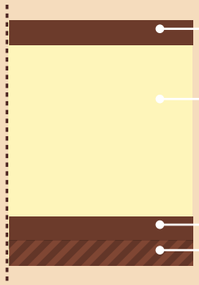
14856 **Quella® Dark**
15934A **Copertura al Gusto di Cioccolato Fondente Tipo "M"** *Plain Chocolate Flavour Coating Type "M"*
36652 **Roullè Cacao**

DOSAGGIO SEMIFREDDO *DOSAGE SEMIFREDDO*	
Quella® White	250 g
Pasta Menta *Mint Paste*	50 g
Panna *Cream*	700 g
Tot	1000 g

DOSAGGIO CREMOSO *DOSAGE CREMOSO*	
Quella® Dark	820 g
Copertura al Gusto di Cioccolato Fondente Tipo "M" *Plain Chocolate Flavour Coating Type "M"*	65 g
Crokky	115 g
Tot	1000 g

TORTA *CAKE*

CUORE DI PANNA



INGREDIENTI *INGREDIENTS*

14976 **Quella® Lamponi & Nocciole** *Quella® Raspberries & Hazelnuts*
15921A **Copertura con Cioccolato al Latte Tipo "M"** *Milk Chocolate Coating Type "M"*

14431 **Quella® White**
14065A **Pasta Gusto Cuore di Panna**
Panna *Cream*

14976 **Quella® Lamponi & Nocciole** *Quella® Raspberries & Hazelnuts*
15921A **Copertura con Cioccolato al Latte Tipo "M"** *Milk Chocolate Coating Type "M"*
36652 **Roullè Cacao**

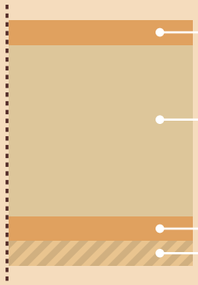
DOSAGGIO SEMIFREDDO *DOSAGE SEMIFREDDO*	
Quella® White	250 g
Pasta Gusto Cuore di Panna	50 g
Panna *Cream*	700 g
Tot	1000 g

DOSAGGIO CREMOSO *DOSAGE CREMOSO*	
Quella® Lamponi & Nocciole *Quella® Raspberries & Hazelnuts*	925 g
Copertura con Cioccolato al Latte Tipo "M" *Milk Chocolate Coating Type "M"*	75 g
Tot	1000 g

TORTA *CAKE*

NOCCIOLOSA AL CAFFÈ

MANDORLE *ALMONDS*
Aggiungere mandorle intere alla Quella® e alla Copertura Tipo "M" per preparare lo strato superiore del Cremoso.
Add the whole almonds to the Quella® and the Coating Type "M" to prepare the top layer of the Cremoso.



INGREDIENTI *INGREDIENTS*

14790 **Quella® Nocciola** *Quella® Hazelnut*
Mandorle *Almonds*
15922A **Copertura alla Nocciola Tipo "M"** *Hazelnut Flavour Coating Type "M"*

14431 **Quella® White**
14416B **Pasta Caffè Macinato** *Grounded Coffee Paste*
Panna *Cream*

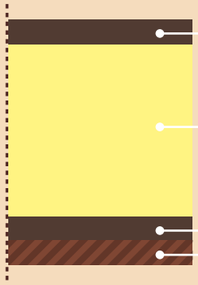
14790 **Quella® Nocciola** *Quella® Hazelnut*
15922A **Copertura alla Nocciola Tipo "M"** *Hazelnut Flavour Coating Type "M"*
36653 **Roullè Neutro**

DOSAGGIO SEMIFREDDO *DOSAGE SEMIFREDDO*	
Quella® White	280 g
Pasta Caffè Macinato *Grounded Coffee Paste*	20 g
Panna *Cream*	700 g
Tot	1000 g

DOSAGGIO CREMOSO *DOSAGE CREMOSO*	
Quella® Nocciola *Quella® Hazelnut*	820 g
Copertura alla Nocciola Tipo "M" *Hazelnut Flavour Coating Type "M"*	65 g
Mandorle *Almonds*	115 g
Tot	1000 g

TORTA *CAKE*

BANANA SPLIT



INGREDIENTI *INGREDIENTS*

14179 **Quella®**
15921A **Copertura con Cioccolato al Latte Tipo "M"** *Milk Chocolate Coating Type "M"*

14431 **Quella® White**
18138A **Pasta Banana con Pezzi** *Banana with Pieces Paste*
Panna *Cream*

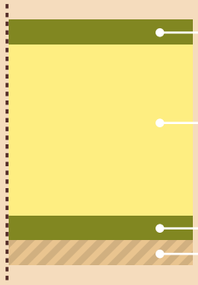
14179 **Quella®**
15921A **Copertura con Cioccolato al Latte Tipo "M"** *Milk Chocolate Coating Type "M"*
36652 **Roullè Cacao**

DOSAGGIO SEMIFREDDO *DOSAGE SEMIFREDDO*	
Quella® White	250 g
Pasta Banana con Pezzi *Banana with Pieces Paste*	50 g
Panna *Cream*	700 g
Tot	1000 g

DOSAGGIO CREMOSO *DOSAGE CREMOSO*	
Quella®	925 g
Copertura con Cioccolato al Latte Tipo "M" *Milk Chocolate Coating Type "M"*	75 g
Tot	1000 g

TORTA *CAKE*

LEMON & PISTACHIO



INGREDIENTI *INGREDIENTS*

14586 **Quella® Pistacchio** *Quella® Pistachio*
15923A **Copertura al Pistacchio Tipo "M"** *Pistachio Flavour Coating Type "M"*

14431 **Quella® White**
22501 **Pasta Gustocrema Limone** *Lemon Gustocrema Paste*
Panna *Cream*

14586 **Quella® Pistacchio** *Quella® Pistachio*
15923A **Copertura al Pistacchio Tipo "M"** *Pistachio Flavour Coating Type "M"*
36653 **Roullè Neutro**

DOSAGGIO SEMIFREDDO *DOSAGE SEMIFREDDO*	
Quella® White	250 g
Pasta Gustocrema Limone *Lemon Gustocrema Paste*	50 g
Panna *Cream*	700 g
Tot	1000 g

DOSAGGIO CREMOSO *DOSAGE CREMOSO*	
Quella® Pistacchio *Quella® Pistachio*	925 g
Copertura al Pistacchio Tipo "M" *Pistachio Flavour Coating Type "M"*	75 g
Tot	1000 g

TORTE FIORDI... Quella® The original

FIORDI... QUELLA® CAKES

Vetrina negativa / *Negative showcase*

Il connubio perfetto tra la cremosità della Quella® e la freschezza dei variegati Fiordi... Ricette seducenti che alternano note fruttate a strati di morbido semifreddo e crumble croccante.

The perfect combination of the creaminess of Quella® and the freshness of the Fiordi... variegates. Seductive recipes that alternate fruity notes with the soft layers of semifreddo and crunchy crumble.

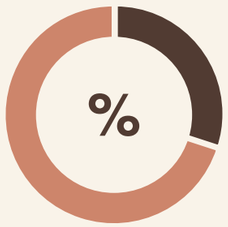
PROCEDIMENTO *PROCEDURE*

TORTE FIORDI... *FIORDI... CAKES*

- Preparare la base di Instacrumble: stemperare l'Instacrumble in microonde per circa 30 secondi, metterlo in uno stampo e pressarlo per creare una base omogenea, abbattere
- Stendere uno strato di Fiordi... sulla base di Instacrumble
- Preparare il semifreddo: versare la Quella® in una bowl. In planetaria semimontare la panna e successivamente aggiungere alla Quella® in 3 steps. Amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo
- Colare il semifreddo sulla base e abbattere bene
- Preparare la glassa: sciogliere la Copertura Tipo "M" in microonde e aggiungerla alla Quella®
- Glassare la torta
- Abbattere qualche minuto per stabilizzare il tutto

- *Prepare the Instacrumble base: melt the Instacrumble in the microwave for approximately 30 seconds, place in a mould and press to create a homogeneous base and blast freeze*
- *Spread a layer of Fiordi... on the Instacrumble base*
- *Prepare the semifreddo: pour the Quella® into a bowl, partially whip the cream in the kitchen machine and then add to the Quella® in 3 steps. Mix until smooth*
- *Pour the semifreddo onto the base and blast freeze well*
- *Prepare the glaze: melt the Coating Type "M" in the microwave and add to the Quella®*
- *Glaze the cake*
- *Blast freeze for a few minutes to stabilize*

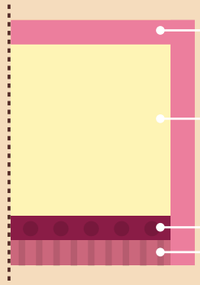
BILANCIAMENTO DEL SEMIFREDDO *BALANCING OF THE SEMIFREDDO*



30% QUELLA®

70% PANNA *CREAM*

TORTA *CAKE*
WHITE & RUBY



INGREDIENTI *INGREDIENTS*

14791 **Quella® Ruby**
15920A **Copertura al Gusto di Cioccolato Bianco Tipo "M"** *White Chocolate Flavour Coating Type "M"*

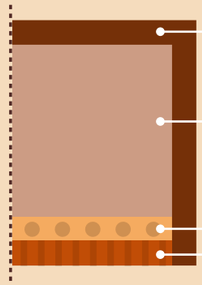
14431 **Quella® White**
Panna *Cream*

18089A **Fiordibosco** *Mixed Berries*
16097 **Instacrumble Red Fruits Gluten Free**

DOSAGGIO SEMIFREDDO *DOSAGE SEMIFREDDO*	
Quella® White	300 g
Panna *Cream*	700 g
Tot	1000 g

DOSAGGIO GLASSA *DOSAGE GLAZE*	
Quella® Ruby	850 g
Copertura al Gusto di Cioccolato Bianco tipo "M" *White Chocolate Flavour Coating Type "M"*	150 g
Tot	1000 g

TORTA *CAKE*
PERA & CARAMELLO



INGREDIENTI *INGREDIENTS*

14585 **Quella® Peanut**
15935A **Copertura al Caramello Tipo "M"** *Caramel Coating Type "M"*

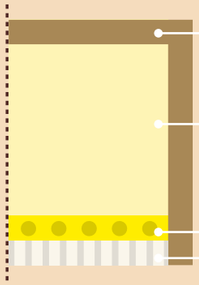
14477 **Quello®**
Panna *Cream*

18090A **Fiordipera** *Pear*
16089A **Instacrumble Caramel**

DOSAGGIO SEMIFREDDO *DOSAGE SEMIFREDDO*	
Quello®	300 g
Panna *Cream*	700 g
Tot	1000 g

DOSAGGIO GLASSA *DOSAGE GLAZE*	
Quella® Peanut	850 g
Copertura al Caramello Tipo "M" *Caramel Coating Type "M"*	150 g
Tot	1000 g

TORTA *CAKE*
COCCOLEMON



INGREDIENTI *INGREDIENTS*

14965 **Quella® Mandorla** *Quella® Almond*
15922A **Copertura alla Nocciola Tipo "M"**
Hazelnut Flavour Coating Type "M"

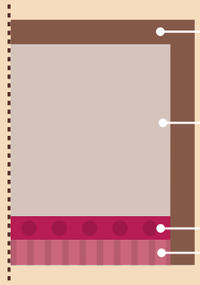
14431 **Quella® White**
Panna *Cream*

14717 **Fiordilimone** *Lemon*
16093 **Instacrumble Cocco** *Instacrumble Coconut*

DOSAGGIO SEMIFREDDO *DOSAGE SEMIFREDDO*	
Quella® White	300 g
Panna *Cream*	700 g
Tot	1000 g

DOSAGGIO GLASSA *DOSAGE GLAZE*	
Quella® Mandorla *Quella® Almond*	850 g
Copertura alla Nocciola Tipo "M" *Hazelnut Flavour Coating Type "M"*	150 g
Tot	1000 g

TORTA *CAKE*
PRIMAVERA



INGREDIENTI *INGREDIENTS*

14976 **Quella® Lamponi & Nocciole** *Quella® Raspberries & Hazelnuts*
15921A **Copertura con Cioccolato al Latte Tipo "M"**
Milk Chocolate Coating Type "M"

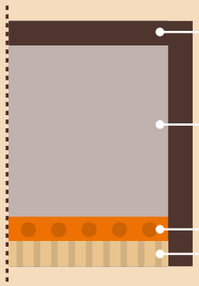
14976 **Quella® Lamponi & Nocciole** *Quella® Raspberries & Hazelnuts*
Panna *Cream*

14143 **Fiordilampone** *Raspberry*
16097 **Instacrumble Red Fruits Gluten Free**

DOSAGGIO SEMIFREDDO *DOSAGE SEMIFREDDO*	
Quella® Lamponi & Nocciole *Quella® Raspberries & Hazelnuts*	300 g
Panna *Cream*	700 g
Tot	1000 g

DOSAGGIO GLASSA *DOSAGE GLAZE*	
Quella® Lamponi & Nocciole *Quella® Raspberries & Hazelnuts*	850 g
Copertura con Cioccolato al Latte Tipo "M" *Milk Chocolate Coating Type "M"*	150 g
Tot	1000 g

TORTA *CAKE*
SIESTA



INGREDIENTI *INGREDIENTS*

14980 **Quella® Arancia & Mandorle** *Quella® Orange & Almonds*
15934A **Copertura al Gusto di Cioccolato Fondente Tipo "M"**
Plain Chocolate Flavour Coating Type "M"

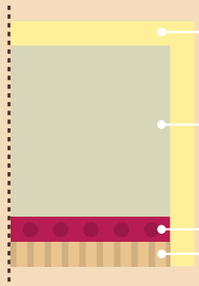
14980 **Quella® Arancia & Mandorle** *Quella® Orange & Almonds*
Panna *Cream*

18091A **Fiord'arancio** *Orange*
16088A **Instacrumble Neutro**

DOSAGGIO SEMIFREDDO *DOSAGE SEMIFREDDO*	
Quella® Arancia & Mandorle *Quella® Orange & Almonds*	300 g
Panna *Cream*	700 g
Tot	1000 g

DOSAGGIO GLASSA *DOSAGE GLAZE*	
Quella® Arancia & Mandorle *Quella® Orange & Almonds*	850 g
Copertura al Gusto di Cioccolato Fondente Tipo "M" *Plain Chocolate Flavour Coating Type "M"*	150 g
Tot	1000 g

TORTA *CAKE*
CUOR DI LAMPONI



INGREDIENTI *INGREDIENTS*

14431 **Quella® White**
15920A **Copertura al Gusto di Cioccolato Bianco Tipo "M"**
White Chocolate Flavour Coating Type "M"

14586 **Quella® Pistacchio** *Quella® Pistachio*
Panna *Cream*

14143 **Fiordilampone** *Raspberry*
16088A **Instacrumble Neutro**

DOSAGGIO SEMIFREDDO *DOSAGE SEMIFREDDO*	
Quella® Pistacchio *Quella® Pistachio*	300 g
Panna *Cream*	700 g
Tot	1000 g

DOSAGGIO GLASSA *DOSAGE GLAZE*	
Quella® White	850 g
Copertura al Gusto di Cioccolato Bianco tipo "M" *White Chocolate Flavour Coating Type "M"*	150 g
Tot	1000 g

TORTE Quella® +4°

QUELLA® +4° CAKES

Vetrina positiva / *Positive showcase*

Un doppio strato di semifreddo racchiude un cuore morbido di gelée impreziosito dalla frutta in pezzi: un gioco di sapori e consistenze che sorprende.

A double layer of semifreddo encloses a soft heart of gelée enhanced with pieces of fruit: an extraordinary combination of flavours and consistencies that amazes.

PROCEDIMENTO *PROCEDURE*

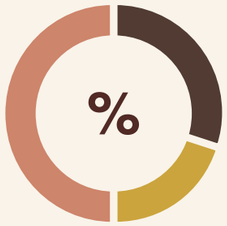
TORTE +4° *+4° CAKES*

- Preparare il gelée: mixare acqua e Gel Cake e successivamente aggiungere il Fiordi... per mantenere interi i pezzi di frutta
- Abbattere fino alla completa solidificazione
- Preparare la base di Roullè inserendola nello stampo
- Preparare il semifreddo: versare la Quella® + la Copertura Tipo "M" in una bowl, in planetaria semimontare la panna e successivamente aggiungere alla Quella® + Copertura Tipo "M" in 3 steps. Amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo
- Colare la metà del semifreddo sulla base
- Adagiare al centro il gelée
- Colare l'atra metà del semifreddo e abbattere bene
- Preparare la ganache: sciogliere la Copertura Tipo "M" in microonde e aggiungerla alla Quella®
- Coprire interamente la torta con la ganache

- *Prepare the gelée: mix the water and Gel Cake then add the Fiordi... to keep the fruit pieces whole*
- *Blast freeze until completely solidified*
- *Prepare the Roullè base and place in the mould*
- *Prepare the semifreddo: pour the Quella® + the Coating Type "M" into a bowl, partially whip the cream in the kitchen machine and then add to the Quella® + Coating Type "M" in 3 steps. Mix until smooth*
- *Pour half of the semifreddo onto the base*
- *Place the gelée in the centre*
- *Pour the other half of the semifreddo and blast freeze well*
- *Prepare the ganache: melt the Coating Type "M" in the microwave and add it to the Quella®*
- *Cover the entire cake with the ganache*

Dosaggio gelée: mixare 300 g di acqua con 40 g di Gel Cake. Successivamente aggiungere 250 g di Fiordi...
***Dosage gelée**: mix 300 g of water with 40 g of Gel Cake. Then add 250 g of Fiordi...*

BILANCIAMENTO DEL SEMIFREDDO *BALANCING OF THE SEMIFREDDO*



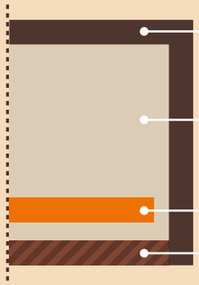
30% QUELLA®

20% COPERTURA TIPO "M"
COATING TYPE "M"

50% PANNA
CREAM

TORTA *CAKE*

BOUQUET DI AGRUMI



INGREDIENTI *INGREDIENTS*

14980 **Quella® Arancia & Mandorle** *Quella® Orange & Almonds*
15934A **Copertura al Gusto di Cioccolato Fondente Tipo "M"**
Plain Chocolate Flavour Coating Type "M"

14965 **Quella® Mandorla** *Quella® Almond*
15921A **Copertura con Cioccolato al Latte Tipo "M"** *Milk Chocolate Coating Type "M"*
Panna *Cream*

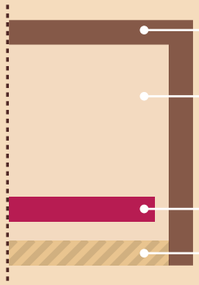
02542 **Gel Cake**
18091A **Fiord'arancio** *Orange*
36652 **Roullè Cacao**

DOSAGGIO SEMIFREDDO *DOSAGE SEMIFREDDO*	
Quella® Mandorla *Quella® Almond*	300 g
Copertura con Cioccolato al Latte Tipo "M" *Milk Chocolate Coating Type "M"*	200 g
Panna *Cream*	500 g
Tot	1000 g

DOSAGGIO GANACHE *DOSAGE GANACHE*	
Quella® Arancia & Mandorle *Quella® Orange & Almonds*	890 g
Copertura al Gusto di Cioccolato Fondente Tipo "M" *Plain Chocolate Flavour Coating Type "M"*	110 g
Tot	1000 g

TORTA *CAKE*

NUTS & BERRIES



INGREDIENTI *INGREDIENTS*

14976 **Quella® Lamponi & Nocciole** *Quella® Raspberries & Hazelnuts*
15921A **Copertura con Cioccolato al Latte Tipo "M"** *Milk Chocolate Coating Type"M"*

14790 **Quella® Nocciola** *Quella® Hazelnut*
15922A **Copertura alla Nocciola Tipo "M"** *Hazelnut Flavour Coating Type "M"*
Panna *Cream*

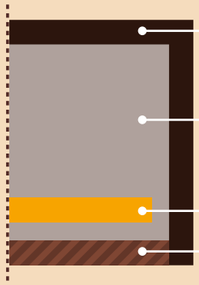
02542 **Gel Cake**
14143 **Fiordilampone** *Raspberry*
36653 **Roullè Neutro**

DOSAGGIO SEMIFREDDO *DOSAGE SEMIFREDDO*	
Quella® Nocciola *Quella® Hazelnut*	300 g
Copertura alla Nocciola Tipo "M" *Hazelnut Flavour Coating Type "M"*	200 g
Panna *Cream*	500 g
Tot	1000 g

DOSAGGIO GANACHE *DOSAGE GANACHE*	
Quella® Lamponi & Nocciole *Quella® Raspberries & Hazelnuts*	890 g
Copertura con Cioccolato al Latte Tipo "M" *Milk Chocolate Coating Type "M"*	110 g
Tot	1000 g

TORTA *CAKE*

DARK MANGO



INGREDIENTI *INGREDIENTS*

14856 **Quella® Dark**
15934A **Copertura al Gusto di Cioccolato Fondente Tipo "M"**
Plain Chocolate Flavour Coating Type "M"

14179 **Quella®**
15921A **Copertura con Cioccolato al Latte Tipo "M"** *Milk Chocolate Coating Type "M"*
Panna *Cream*

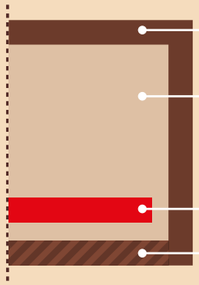
02542 **Gel Cake**
14168A **Fiordimango** *Mango*
36652 **Roullè Cacao**

DOSAGGIO SEMIFREDDO *DOSAGE SEMIFREDDO*	
Quella®	300 g
Copertura con Cioccolato al Latte Tipo "M" *Milk Chocolate Coating Type "M"*	200 g
Panna *Cream*	500 g
Tot	1000 g

DOSAGGIO GANACHE *DOSAGE GANACHE*	
Quella® Dark	890 g
Copertura al Gusto di Cioccolato Fondente Tipo "M" *Plain Chocolate Flavour Coating Type "M"*	110 g
Tot	1000 g

TORTA *CAKE*

TIRAMISÙ ALLA FRAGOLA



INGREDIENTI *INGREDIENTS*

14680 **Quella® Milky**
15921A **Copertura con Cioccolato al Latte Tipo "M"** *Milk Chocolate Coating Type "M"*

14886 **Quella® Tiramisù**
15920A **Copertura al Gusto di Cioccolato Bianco Tipo "M"** *White Chocolate Flavour Coating Type "M"*
Panna *Cream*

02542 **Gel Cake**
18073A **Fiordifragola** *Strawberry*
36652 **Roullè Cacao**

DOSAGGIO SEMIFREDDO *DOSAGE SEMIFREDDO*	
Quella® Tiramisù	300 g
Copertura al Gusto di Cioccolato Bianco Tipo "M" *White Chocolate Flavour Coating Type "M"*	200 g
Panna *Cream*	500 g
Tot	1000 g

DOSAGGIO GANACHE *DOSAGE GANACHE*	
Quella® Milky	890 g
Copertura con Cioccolato al Latte Tipo "M" *Milk Chocolate Coating Type "M"*	110 g
Tot	1000 g

TORTE VEGAN

QUELLA® VEGAN CAKES

Vetrina negativa / *Negative showcase*

100% Vegan, create con una base croccante di Instacrumble Caramel, un morbido semifreddo aromatizzato con le referenze Quella® G Vegan e il gusto avvolgente dei Fiordi... Irresistibili per tutti i palati.

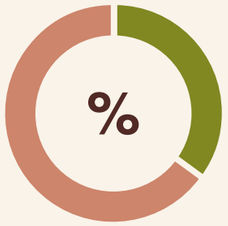
100% Vegan, created with a crunchy base of Instacrumble Caramel, a soft semifreddo flavoured with the Quella® G Vegan products and the enticing taste of the Fiordi... Irresistible for all palates.

PROCEDIMENTO *PROCEDURE*
GREEN TROPICAL

- Preparare la base di Instacrumble: stemperare l'Instacrumble Caramel in microonde per circa 30 secondi, metterlo in uno stampo e pressarlo per creare una base omogenea
- Preparare il semifreddo: versare la Quella® Pistacchio G in una bowl. In planetaria semimontare la panna 100% vegetale e successivamente aggiungere alla Quella® in 3 steps. Amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo
- Colare il semifreddo sulla base crumble e abbattere bene
- Concludere con uno strato di Fiordimaracuja

- *Prepare the Instacrumble base: melt the Instacrumble Caramel in the microwave for approximately 30 seconds, place it in the mould and press to create a homogeneous base.*
- *Prepare the semifreddo: pour the Quella® Pistachio G into a bowl, partially whip the 100% Vegetable Based Cream in the kitchen machine and then add to the Quella® in 3 steps. Mix until smooth*
- *Pour the semifreddo over the crumble and blast freeze well*
- *Finish with a layer of Fiordimaracuja*

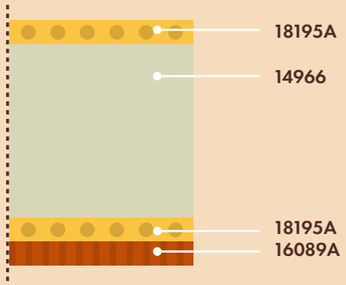
BILANCIAMENTO DEL SEMIFREDDO *BALANCING OF THE SEMIFREDDO*



35% QUELLA® PISTACCHIO G
QUELLA® PISTACHIO G

65% PANNA VEGETALE
VEGETABLE BASED CREAM

TORTA *CAKE*
GREEN TROPICAL



INGREDIENTI *INGREDIENTS*

Fiordimaracuja *Maracuja*

Quella® Pistacchio G
Quella® Pistachio G
Panna 100% Vegetale
100% Vegetable Based Cream

Fiordimaracuja *Maracuja*
Instacrumble Caramel

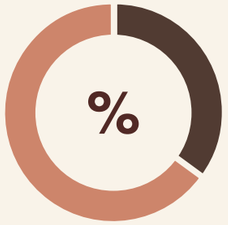
DOSAGGIO SEMIFREDDO *DOSAGE SEMIFREDDO*	
Quella® Pistacchio G *Quella® Pistachio G*	350 g
Panna 100% Vegetale *100% Vegetable Based Cream*	650 g
Tot	1000 g

PROCEDIMENTO *PROCEDURE*
CIOCCOAMARENA

- Preparare la base di Instacrumble: stemperare l'Instacrumble Caramel in microonde per circa 30 secondi, metterlo in uno stampo e pressarlo per creare una base omogenea. Coprirlo con uno strato di Fiordiamarena e abbattere
- Preparare il semifreddo: versare la Quella® G in una bowl. In planetaria semimontare la panna 100% vegetale e successivamente aggiungere alla Quella® in 3 steps. Amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo
- Versare il semifreddo sulla base e abbattere bene
- Preparare la glassa: sciogliere la Copertura al Gusto di Cioccolato Fondente Tipo "M" in microonde e aggiungerla alla Quella® G
- Glassare la torta

- *Prepare the Instacrumble base: melt the Instacrumble Caramel in the microwave for approximately 30 seconds, place in a mould and press to create a homogeneous base. Cover with a layer of Fiordiamarena and blast freeze*
- *Prepare the semifreddo: pour the Quella® G into a bowl, partially whip the 100% Vegetable Based Cream in the kitchen machine and then add to the Quella® in 3 steps. Mix until smooth*
- *Pour the semifreddo onto the base and blast freeze well*
- *Prepare the glaze: melt the Plain Chocolate Flavour Coating Type "M" in the microwave and add to the Quella® G*
- *Glaze the cake*

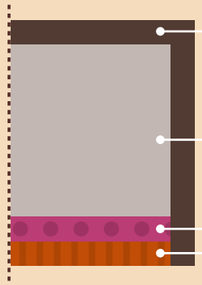
BILANCIAMENTO DEL SEMIFREDDO *BALANCING OF THE SEMIFREDDO*



35% QUELLA® G

65% PANNA VEGETALE
VEGETABLE BASED CREAM

TORTA *CAKE*
CIOCCOAMARENA



INGREDIENTI *INGREDIENTS*

14780
15934A
Quella® G
Copertura al Gusto di Cioccolato Fondente tipo "M"
Plain Chocolate Flavour Coating Type "M"

14780
Quella® G
Panna 100% Vegetale
100% Vegetable Based Cream

18084A
Fiordiamarena *Sour Black Cherry*
16089A
Instacrumble Caramel

DOSAGGIO SEMIFREDDO *DOSAGE SEMIFREDDO*	
Quella® G	350 g
Panna 100% Vegetale *100% Vegetable Based Cream*	650 g
Tot	1000 g

DOSAGGIO GLASSA *DOSAGGIO GLASSA*	
Quella® G	850 g
Copertura al gusto di Cioccolato Fondente tipo "M" *Plain Chocolate Flavour Coating Type "M"*	150 g
Tot	1000 g

Quella®

The original

+39.0541.859411 • mec3@mec3.it • mec3.com

MEC3®

The Genuine Company